REVUE DE VITICULTURE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
20 FEB. 1939

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

46e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

— 16 FÉVRIER — N° 2329 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

MODÈLE 1938 BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

46e Année. - Tome XC N° 2.329 Paris, 16 Février 1939

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne Henriot-Marguet Émilé Moreau
Bourgogne	René Engel Jacques Prieur
Bordelais	Georges Bord Amédée Dufoux Robert Villepigue
Touraine	Charles Vavasseur
Anjou	Rosin L. Moreau et E. Vinet
Nantais	de Camiran
Armagnac	Larnaude
Charentes	J.-L. Vidal René Lafon
Côtes-du-Rhône	Baron Le Roy
Ile-de-France	René Salomon
Alsace	E. de Turckheim E. Hügel
Drôme	Dr Bonnet
Loire	J. Tachon
Algérie	H. Roseau, F. Saliba
Œnologie	E. Barbet E. Rousseaux J. Ribéreau-Gayon Moreau et Vinet Boutaric L. Mathieu
Législation	Alfred Hot
Économie viticole	de Viguerie Marthe Tardy Mme Ch. Drouard

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 609-05

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment marquant de ces dernières années Propreté absolue
Inattaquable par le VIN

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION DES MOUTS || DES VINS PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES
ENVOYÉS SUR DEMANDE
SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43.92 Br

Depuis 1743

MOËT & CHANDON

règne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

DEUX SIÈCLES DE PERFECTION

Maison fondée en 1743.

EPERNAY

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (Ve)

USINE A BAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, n° 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.
Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE 1 %, 0,50 %, 0,25 %,
provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

Un engrais incomparable pour la vigne et les arbres fruitiers

Une Fumure bien équilibrée

le

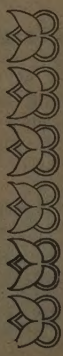
Phosphate d'Ammoniaque

" LE GAULOIS "

20 % d'azote — 52,5 % d'acide phosphorique entièrement soluble

Société des PHOSPHATES TUNISIENS et des ENGRAIS et PRODUITS CHIMIQUES

Usine à Soulom (Hautes-Pyrénées) — 4, avenue Vélasquez, PARIS



ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944

MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e

PÉPINIÈRES RICHTER

Béziers - MONTPELLIER - Aix-en-Provence

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

GRANDES CULTURES D'HYBRIDES DE BERLANDIERI
161-49, 5 BB, 8 B, 420 A, 41 B, etc...
R 99, R 110, R 57, R 31 (créations Richter)

Porte-greffes réunissant au plus haut degré les aptitudes suivantes :

Vigueur et rusticité
Fructification intense
Adaptation très étendue
Résistance à la sécheresse
Résistance à la chlorose
Affinité pour tous greffons

COLLECTION UNIQUE DES PLUS BELLES VARIÉTÉS FRANÇAISES ET ÉTRANGÈRES DE RAISINS DE CUVE ET RAISINS DE TABLE
en greffés-soudés, racinés et boutures

CRÉATIONS NOUVELLES : CARALICANTE, ALICARIGNAN
beaux cépages de cuve issus de l'Alicante Bouschet et du Carignan

PRODUCTEURS DIRECTS de toutes les meilleures variétés

Service gratuit d'Analyses calcimétriques des terres à reconstituer
Tous renseignements et conseils par correspondance

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS RACINÉS
PLANTS GREFFÉS

ÉTABLISSEMENT DE VITICULTURE

GENDRE

QUISSAC
(GARD) Téléph. N° 1

MAISON
FONDÉE EN 1878

Travailler le sol est bien,
Employer les engrais potassiques
est indispensable

Agriculteurs

pensez dès maintenant **AU VOYAGE** que vous ferez quand vos travaux d'automne et d'hiver vous laisseront quelques loisirs. Vous pourrez alors avec votre famille profiter du billet de

LOISIRS AGRICOLES

Délivré du 1er Octobre au 31 Mars

40 °/₀ de réduction **validité 31 jours**

Ce billet est délivré sur présentation d'un carnet spécial d'identité

Renseignez-vous dans les Gares

S. N. C. F.

Exposition Coloniale — Paris 1931 — GRAND PRIX

BOUILLIES JACQUEMIN

GEL-VERDET Breveté S.G.D.G. — Association de Bouillie Bourguignonne et de Verdet à l'état naissant

GEL-ARSÉNOVERDET Même formule arsénicale contre maladies (MILDIOU) et INSECTES

(INVENTIONS R. GIMEL, LICENCIÉ ÈS SCIENCES)

BOUILLIE U.-U. PYRIDINÉE INSECTICIDE

(cupri-sulfi-formolée pyridinée).

Vous ***TRIPLEREZ la durée d'action*** des sulfatages par addition aux ***Bouillies de toutes formules*** d'

ADHÉSIF JACQUEMIN qui les rend adhérentes et colloïdales, résistantes à la sécheresse comme aux fortes pluies. ***Résultats certains.*** Économie de cuivre et réduction du nombre de traitements.

Demander compositions, références de tous les vignobles de France et d'Algérie, notices gratuites et renseignements à **INSTITUT JACQUEMIN, à MALZÉVILLE-NANCY**

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 46 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre

7, Place Bellecour, 7 - LYON

LA GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique

SULFATE DE CUIVRE

Neige et Cristaux. Haute pureté 99-100 %
correspondant à 25,20-25,30 %
de cuivre métal

Bouillies cupriques
Arséniate de plomb

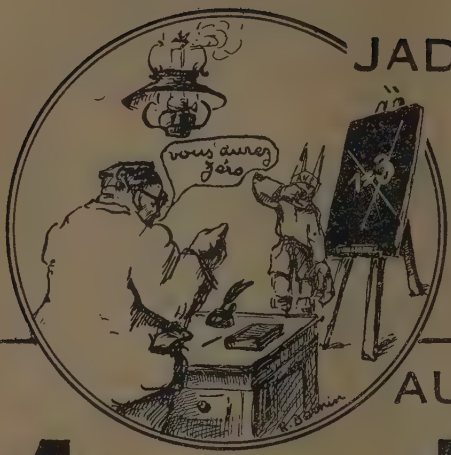
en pâte et en poudre

Sulfate de Nicotine 40 %
Stéatites cupriques

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64



JAD'S

AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR **SUPERCONTINU** NECTAR **= 3** PRESSOIRS **HYDRAULIQUES** DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R. C. Tours* : 193
B52

46e Année. - Tome XC N° 2.329 Paris, 16 Février 1939

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Dr H. Faës . . . . . L'année viticole 1937-1938 en Suisse. 129
Alfred Hot . . . . . Les jus de fruits. 131
P. E. . . . . L'industrie du vin doux du Comté du Fresno (Californie). 137

Actualités

Circulaire de l'administration des Contributions indirectes : Blocage et distillation obligatoire (*Suite et fin*). 138
Michel Flanzy . . . . . Chronique d'œnologie méridionale : Au sujet de la qualité des vins du Midi ; Dosage de l'alcool dans le cas des prestations 140
R. C. . . . . Chronique viticole méridionale. 142
L. C. . . . . La récolte 1938 dans le Nantais. 145
IIIe journée de la Défense sanitaire des Végétaux. — Le Congrès international des raisins et du jus de raisins à Rabat. 145

Revue commerciale :

Cours des vins. 147
Cours des principaux produits. 148

L'ANNÉE VITICOLE 1937-1938 EN SUISSE

En 1938, le facteur dominant de la situation du vignoble suisse est le gel du mois d'avril dernier.

Depuis une cinquantaine d'années, il n'avait jamais été constaté un désastre aussi étendu et aussi général dans le vignoble de Suisse romande tout spécialement.

Les dommages les plus importants ont été constatés dans les vignobles de Suisse occidentale essentiellement complantés en Chasselas, variété de vigne connue pour sa grande sensibilité au gel. Les vignobles des cantons de Vaud, Valais, Genève, Neuchâtel et ceux sis au bord des lacs de Bienne et de Morat n'ont donné que des récoltes très inférieures à la moyenne, sinon insignifiantes.

Plus la vigne était avancée (rives du Léman, Valais) plus elle a souffert ; seuls quelques parchets très retardés dans leur développement (Pied du Jura, lacs de Neuchâtel et Bienne) ou épargnés par les chutes de neige (ouest vaudois et Genève) ont été privilégiés.

Par contre, en Suisse orientale, les vignobles de Zürich, Argovie, Schaffhouse, Thurgovie, complantés souvent en Pinot noir ou en Riesling × Sylvaner,

ont sensiblement moins souffert ; ceux de la haute vallée du Rhin (St-Gall et Grisons) n'ont été que peu touchés. En Suisse romande, en général, et plus spécialement en Valais, la période de gel a duré du 29 mars au 6 mai et a compté de vingt à vingt-cinq jours de gel. On y a noté deux minima, les nuits des 10 au 11 et 21 au 22 avril.

Le thermomètre est descendu jusqu'à —6° C. au Léman et jusqu'à —9° C. en Valais. La vigne a parfaitement résisté le 11 avril, l'air étant très sec (degré hygrométrique : 49), mais le désastre est survenu le 22 avril, le degré hygrométrique s'étant relevé à 90, à la suite d'une chute de neige nocturne, qui a eu pour résultat d'anéantir jusqu'aux bourgeons encore cachés dans la bourre.

Fort heureusement, la petite récolte qui a subsisté a été épargnée des attaques des insectes et des accidents cryptogamiques. Du fait d'une très faible abondance des papillons de la première et de la seconde génération de cochylis, les dégâts des vers ont été peu importants, pratiquement nuls en seconde génération pour l'ensemble du vignoble.

On n'a signalé que peu d'araignées rouges en 1938, alors qu'elles s'étaient abondamment multipliées à La Côte en 1936 et 1937. De même les dégâts dus au phyllocopte, agent de l'acariose, ont été très minimes. Grâce à la sécheresse du printemps 1938 et au débourrement très tardif de la vigne, une première attaque du mildiou, fin juin-début juillet, a été facilement combattue dans les parcelles bien traitées, ne laissant que quelques taches en arrière-saison.

Les effets de l'Oïdium ont été moins marqués qu'en 1935, 1936 et 1937. Il n'y a presque pas eu de pourriture grise, les dégâts des vers étant insignifiants.

A La Côte vaudoise, quelques averses de grêle ont déterminé l'apparition d'un peu de coître.

Mais dans l'ensemble du pays, la diminution de la récolte fut uniquement causée par les gelées du printemps.

Pour la Suisse romande, le déchet de récolte a été estimé à 34.200.000 litres contre une moyenne décennale de 53.000.000 de litres. La perte financière supportée par ces vignobles a été estimée à 24.350.000 francs suisses, sur la base du prix de vente du vin nouveau, moyenne de dix ans.

Nous donnons ci-après un tableau que nous tirons du message du 9 décembre 1938, du Conseil fédéral à l'Assemblée fédérale, relatif à une aide unique de la Confédération en faveur des vignerons de la Suisse romande et du lac de Bienne, victimes du gel.

Vignobles	Vendange moyenne de dix ans litres	Vendange 1938 litres	Perte en litres
Berne (lac de Bienne)	1.500.000	550.000	950.000
Fribourg (Vully, Cheyres)	700.000	350.000	350.000
Vaud	22.800.000	6.960.000	15.840.000
Valais	17.000.000	6.500.000	10.500.000
Neuchâtel	5.500.000	950.000	4.550.000
Genève	5.500.00	3.500.000	2.000.000
Total	53.000.000	18.810.000	34.190.000

A la suite de ce message, un arrêté fédéral alloue aux cantons intéressés cinq millions de francs pour soulager les vignerons dans la gêne.

Par contre, cette action de secours n'englobe pas les vignerons de la Suisse alémanique, beaucoup mieux partagés au point de vue récolte. En effet, une estimation faite en octobre 1938 fixait la récolte à 100.000 hectolitres, quelque peu supérieure à la moyenne de 1931-1937, qui est de 87.000 hectolitres.

Dr H. Faës,
Directeur de la Station fédérale de recherches viticoles de Lausanne.

LES JUS DE FRUITS

Deux décrets, en date des 1er et 18 octobre 1938, ont mis au point le régime fiscal des jus de fruits et de légumes destinés à être consommés comme boissons.

Ce régime est entré en vigueur le 1er novembre dernier. Avant de nous étendre sur l'économie générale de ces deux textes, il convient d'examiner brièvement quelle était la situation faite auparavant auxdits produits, particulièrement en ce qui concerne les jus de raisin.

Cette situation a été fort bien présentée, à une époque d'ailleurs récente, par le Ministère des Finances lui-même dans une réponse faite à l'Office International du vin qui lui avait soumis les résolutions votées au Congrès de Tunis (octobre 1936) et relatives au développement de la consommation du jus de raisin en France, plus spécialement dans les stations thermales.

Dans sa lettre, le Ministre exposait que c'est en vertu des dispositions de l'article 170 du Code des Impôts indirects que le jus de raisin était soumis au droit de circulation que supportait alors le vin, soit 21 francs ou 26 francs (taux du moment) par hectolitre, selon l'origine, la destination et les conditions de vente de cette boisson.

« Toutefois, ajoutait-il, en vue de favoriser le développement de la consommation du raisin, il a été décidé que le jus de raisin serait exonéré du droit de circulation lorsqu'il pourrait être considéré comme une forme de vente du raisin de table — lui-même exonéré de l'impôt — c'est-à-dire lorsqu'il serait préparé sur la demande même de la clientèle et consommé sur place ».

Il précisait que tel était le régime de la vente des jus de raisin dans les stations uvales. Et quant au droit de licence dont sont déjà exonérés les débits de boissons hygièniques, il confirmait qu'il ne pouvait être question de l'imposer aux personnes vendant du jus de raisin ou d'autres boissons non alcooliques

Mais, la demande de renseignements de l'O. I. V. ayant évoqué certains régimes plus favorables, selon les apparences, que celui du jus de raisin, le Ministre était ensuite amené à passer en revue le statut fiscal des diverses boissons afin de faire exactement apprécier l'importance respective des charges supportées par ces dernières. C'est ainsi que devait être successivement présenté le régime fiscal des eaux minérales naturelles ou artificielles, des eaux de laboratoires, filtrées, stérilisées ou pasteurisées, des limonades, sodas, etc... et d'une manière générale, toutes les boissons gazéifiées.

Il était également question des jus de fruits autres que le raisin (orange, ananas, citron, etc...) au sujet desquels une distinction devait être faite selon qu'ils contiennent ou non de l'alcool. Dans la première hypothèse, ils sont soumis au régime fiscal des spiritueux et supportent de ce fait, un droit de consommation de 29 centimes par degré d'alcool pur et par litre. Dans le second cas, s'ils ont été soumis à la concentration, avant la vente, ce qui a lieu généralement, ils sont considérés comme des produits saccharins non cristallisables que l'article 368 du Code des Impôts Indirects assujettit au droit de 36 francs par 100 kilogrammes que supportent les glucoses. Mais s'il s'agit d'un jus frais préparé à la demande de la clientèle, pour être consommé sur place, toute base d'imposition faisant défaut, ils ne sont soumis à aucun droit et se trouvent dans une situation identique à celle des jus de raisins vendus dans les conditions analogues.

Et le Ministre de conclure en faisant remarquer que l'étude comparée des diverses charges fiscales supportées par les boissons en cause, il est malaisé de déduire que les jus de raisin se trouvent dans une situation défavorisée à l'égard des autres boissons hygièniques. « On peut même affirmer, déclare-t-il, qu'ils (les jus de raisin) sont sensiblement « mieux traités que les autres jus de fruits, si l'on tient « compte des droits d'octroi ». En effet, ces derniers du fait même qu'ils relèvent du régime fiscal des vins sont exemptés d'une pareille taxation.

Comme on le voit, la situation au regard de l'impôt des jus de fruits était très nettement exposée dans cette longue réponse faite par le Ministre des Finances à l'O. I. V.

Nous allons voir maintenant comme cette situation a évolué à la faveur des textes intervenus en la matière et rappelés en tête de cette chronique.

Nouveau régime fiscal des jus de fruits

1° Dénomination. — Le décret portant règlement d'administration publique, en date du 1er octobre 1938, précise que la dénomination « jus de fruits » ou « jus de légumes » ou toute autre dénomination contenant ces mots est réservée au *produit naturel*, n'ayant subi aucun commencement de fermentation et obtenu de la pression des fruits ou des légumes frais, sains et mûrs.

Par ailleurs, la dénomination « jus » suivie de l'indication d'une espèce de fruits ou de légumes déterminée est réservée aux jus de fruits ou de légumes répondant aux conditions précitées et provenant exclusivement de l'espèce indiquée.

Toutefois, ces diverses dénominations peuvent être accompagnées de l'un des qualificatifs suivants, à l'exclusion de tous autres et inscrits en caractères identiques :

« Frais » si le jus n'a subi aucun traitement physique ou de stabilisation notamment la filtration, le collage et la pasteurisation.

« Pur » si le jus n'a subi aucune addition d'un produit quelconque.

« Edulcoré » si le jus de fruits, autre que le jus de raisins, a été additionné de sucre (saccharose) dans une proportion ne dépassant pas 50 grammes par litre.

« Sucré » si le jus de fruit autre que le jus de raisins a été additionné de

sucre (saccharose) dans une proportion supérieure à 50 grammes par litre et inférieure à 100 grammes par litre, à condition que ce qualificatif soit suivi de l'indication de la quantité de sucre ajoutée, exprimée en grammes par litre.

« Salé » si le jus de fruits ou de légumes a été additionné de sel (chlorure de sodium), à condition que ce qualificatif soit suivi de l'indication de la quantité de sel ajoutée, exprimée en grammes par litre lorsque celle-ci est supérieure à 1 gramme par litre.

A remarquer que ces dénominations peuvent être précédées ou suivies de la mention « *sans alcool* » et de l'indication de la région d'origine des fruits, ou des légumes dont provient le jus.

Mais il est bien entendu que ne peuvent être considérés comme jus de fruits ou de légumes propres à la consommation, les jus altérés ou ayant subi un commencement de fermentation, même s'ils ont été clarifiés et stabilisés.

D'autre part, le décret du 1er octobre indique dans ses articles 2 et 3, respectivement, les opérations ne constituant pas des manipulations et pratiques frauduleuses et celles qui sont considérées comme telles. On retiendra parmi ces dernières :

— le mélange de plusieurs jus de fruits ou de légumes d'espèces différentes, à moins que la dénomination de jus dominant soit suivie du nom du ou des jus de fruits ou de légumes employés inscrit en caractères identiques ;

— la dilution des jus de fruits ou de légumes ;

— la concentration des jus de fruits ou de légumes par la chaleur ;

— la concentration des jus de fruits ou de légumes par la chaleur ou par le froid, à moins que le nom des jus de fruits ou de légumes employés pour la préparation du produit soit immédiatement précédé des mots « concentrés de » et suivi de l'indication d'une fraction exprimée en chiffres, représentant la proportion à laquelle a été réduit le volume initial du produit employé. Toutes ces indications devront figurer en caractères typographiques de mêmes dimensions ;

— la dilution des concentrés des jus de fruits ou de légumes en vue de reconstituer les jus dont ils proviennent.

2° Produits imposables. — Sont seuls imposables les jus de fruits et de légumes — frais ou concentrés, mélangés entre eux ou non — destinés à être consommés comme boissons.

Ne sont donc pas visés les produits qui sont exclusivement réservés à tout autre usage, notamment à des préparations culinaires mais, par contre, rentrent dans le champ d'application de l'impôt, ceux qui sont susceptibles de recevoir une utilisation mixte.

De même, ne peuvent bénéficier du régime nouveau que les jus de fruits et de légumes n'ayant subi aucun commencement de fermentation ; ceux contenant de l'alcool demeureraient placés sous le régime des spiritueux.

3° Taux et assiette de l'impot. — D'après les précisions apportées déjà en l'objet par le décret-loi du 31 mai 1938, le tarif de l'impôt est le même que celui appliqué aux vins ou aux cidres expédiés par les négociants soit par

hectolitre, 35 francs pour les jus de fruits ou de légumes et 18 francs pour les jus de pommes et de poires. A remarquer que les bouteilles d'une contenance inférieure ou égale à 25 centilitres sont imposables comme quarts de litre.

Pour les jus frais, mélangés ou non, le calcul des droits s'opère comme en matière de droit de circulation.

Mais, en ce qui concerne les jus de fruits ou de légumes concentrés à l'égard desquels est prévue l'application d'un coefficient déterminé en fonction du degré de concentration, il convient de procéder autrement.

Dans ce but, le redevable doit déclarer, en l'exprimant sous la forme d'une fraction ordinaire, la proportion à laquelle a été réduit le volume initial du produit ; cette fraction peut être 9/10 par exemple, si 1/10 du volume initial des jus a disparu au cours de la concentration.

Pour évaluer le montant de l'impôt, il conviendra, avant d'appliquer le tarif prévu, de multiplier la quantité réelle de produit contenue dans chaque récipient, par la fraction inverse de celle indiquant la réduction, soit, dans l'exemple ci-dessus, par 10/9, de manière à obtenir le volume initial.

Ainsi, dans le cas où l'on aurait 100 bouteilles de 15 centilitres de jus chacune (jus de raisin concentré au 9/10) à imposer, on commencerait par évaluer le volume initial, puis on appliquerait à ce résultat le taux d'impôt correspondant. Dans l'exemple précité, on obtient donc :

— volume initial : $\frac{0,15 \times 10}{9} = 0^{l}16$

— volume imposable : $0,25 \times 100 = 25$ l.

(flacons de $0^{l}16$ imposables comme quarts de litre).

Impôt : $\frac{35 \times 25}{100} = 8$ fr. 75

Mais, on peut prendre cet autre exemple : soit 100 bouteilles de 24 centilitres de (même sorte de jus) :

— volume initial : $\frac{0,24 \times 10}{9} = 0$ l. 26

— volume imposable : $0,50 \times 100 = 50$l.

(flacon de 0 l. 26 comptés pour un demi-litre).

Impôt : $\frac{35 \times 50}{100} = 17$ fr. 50

On voit donc, par ces exemples, toute l'importance qui s'attache à la détermination du volume initial lequel peut influer sur la base d'imposition (celle-ci étant constituée non par la capacité réelle du contenant mais par le volume imposable 1/4, 1/2 ou 1 litre).

4° Modes de paiement. — L'impôt n'est exigible qu'à la sortie des fabriques, quelle que soit la qualité du destinataire des produits.

A l'importation, les droits sont acquittés avant l'introduction des jus sur le territoire. Mais les importateurs peuvent demander à bénéficier du crédit de l'impôt pour les produits expédiés, sous le lien d'un acquit-à-caution, à un magasin de dépôt.

En ce qui concerne l'acquittement proprement dit de l'impôt ; les intéressés ont le choix entre deux procédés suivants :

— ou bien par l'apposition de marques fiscales imprimées à l'aide d'une machine spéciale (la circulation de produits contenus dans des récipients revêtus de ces marques est entièrement libre).

— ou bien par le moyen de congés (on peut utiliser un congé unique pour un même changement). Ces congés dont la représentation peut être exigée dans un rayon de 2 kilomètres autour de l'usine sont tirés d'un registre ordinaire (vins et cidres) pouvant être mis à la disposition de l'industriel. Ces congés sont obligatoires, à raison d'un congé par destinataire, lorsque les *jus de raisins* sont transportés dans des récipients d'une capacité supérieure à 25 litres. Les produits sont alors soumis aux mêmes formalités de circulation que le vin.

L'impôt peut être acquitté au moyen d'obligations cautionnées.

Sur son produit, il est attribué aux fonds de propagande du vin et du cidre, respectivement, 6 francs et 3 francs par hectolitre de produits imposés.

A remarquer que les produits imposables expédiés ou fabriqués à destination de l'étranger, de l'Algérie, de la Tunisie, du Maroc et des colonies françaises sont exonérés de l'impôt à condition d'être accompagnés d'un acquit-à-caution.

5° Obligation des fabricants. — Aux termes de l'article premier du décret du 18 octobre 1938 les fabricants sont tenus, huit jours avant le commencement de leurs opérations, de souscrire une déclaration de profession indiquant :

— leurs noms et adresse,

— la situation et la description de la fabrique et plus particulièrement des locaux où seront préparés et déposés les produits imposables ;

— le régime de la fabrique, quant aux heures de travail.

Ils doivent, en outre, acquitter au moment même où est souscrite la déclaration de profession, un *droit de licence* de 900 francs par an. Cette licence est valable jusqu'au 31 décembre de l'année au cours de laquelle elle a été délivrée ; à défaut de déclaration de cesser souscrite avant cette date, son montant est exigible d'office, dès le 1er janvier de l'année suivante.

Mais aucune déclaration n'est exigée d'eux touchant leurs fabrications. De plus, le service n'a pas à intervenir chez eux, sauf soupçon de fraude et sauf le cas également où ils sont détenteurs de machines à timbrer ou de registres de congés.

Toutefois, dans le cas où les intéressés utiliseraient des matières premières soumises à une règlementation spéciale (ex-vendanges pour la préparation de jus de raisins), ces derniers seraient astreints à souscrire des déclarations de mise en œuvre en vue de décharger le compte desdites matières.

En ce qui concerne Paris la fabrication des jus de fruits et de légumes destinés à être consommés comme boissons, pourra continuer d'être pratiquée comme par le passé.

6° Conditions de vente et de circulation. — Les récipients contenant les jus de fruits ou de légumes détenus ou transportés en vue de la vente,

mis en vente ou vendus doivent être revêtus d'une étiquette portant l'indication de la dénomination autorisée sous laquelle lesdits produits peuvent bénéficier du nouveau régime fiscal (V. plus haut — 1° dénomination).

Cette étiquette doit mentionner en outre le nom ou la raison sociale du fabricant ou de celui qui a fait fabriquer, ainsi que le lieu de fabrication ou le domicile de celui qui a fait fabriquer ou importer le produit.

Enfin, ladite étiquette doit indiquer le volume net de la marchandise exprimé en centilitres et, éventuellement la marque du produit quand celle-ci a été déposée conformément à la loi.

En ce qui concerne les concentrés de jus de fruits ou de légumes, la proportion à laquelle a été réduit le volume initial du produit doit obligatoirement figurer sur l'étiquette, sous la forme d'une fraction ordinaire.

A remarquer qu'à ce point de vue, l'emploi de toute indication, de tout signe et de tout mode de présentation susceptible de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur entre une boisson quelconque et un jus de fruits ou de légumes, est interdit en toutes circonstances et sous quelque forme que ce soit (art. 6 D. 1er octobre 1938).

Remarques. — I. Les fabricants et les négociants assimilés effectuant des ventes sous des noms de firmes différentes ou pour le compte et sous la marque d'autres négociants doivent acquitter un droit de licence distinct pour chacun d'eux.

Mais, ce droit n'est pas exigible pour les magasins de dépôt sur lesquels les produits importés sont dirigés sous le couvert d'acquits à caution ; de même pour les magasins dans lesquels sont déposés les produits destinés exclusivement à l'exportation.

II. Les jus de fruits ou de légumes provenant de pressurages effectués sous les yeux et à la demande des consommateurs n'entrent pas dans le champ d'applications du décret-loi du 31 mai 1938.

III. Aucune restitution de droits n'est autorisée pour les produits libérés de l'impôt qui viendraient à être exportés.

IV. Lorsque les usages commerciaux admettent la livraison des jus de fruits ou de légumes dans des récipients revêtus d'étiquettes mentionnant une marque déposée conformément à la loi, on n'exige pas l'indication des noms et adresse des fabricants ou vendeurs.

ALFRED HOT

L'INDUSTRIE DU VIN DOUX DU COMTÉ DE FRESNO (Californie)

D'un article paru dans le numéro d'octobre 1938 de *Wines and Vines*, sous la signature A. Mattei III, nous extrayons les renseignements ci-dessous :

Depuis longtemps le comté de Fresno, au centre de la vallée de San-Joaquin, est reconnu comme étant la capitale de la région du vin doux américain. 28 *vineries* sont réparties dans l'ensemble du territoire ; 76.240.000 pieds de vignes sur un total de 324.400.000 (soit 23 p. 100) y sont plantés ; 19.750.000 gallons (1 gallon = 3 l. 78) de vins y sont produits, sur un total de 57.780.000 pour tout l'État (soit 34 p. 100) (Campagne de 1937).

C'est il y a plus de soixante ans que la fabrication du vin commença dans la région, et c'est vers 1850 que cette industrie y prit une importance prédominante ; à ce moment le comté de Fresno, seul, fabriquait 1.200.000 gallons de vin doux.

L'industrie du vin dans ce comté eut la chance d'avoir, à ses débuts, parmi ses « pionniers » des vinificateurs habiles et expérimentés. Puis elle se développa régulièrement. Ensuite, la guerre mondiale survint qui bouleversa les conditions du marché ; et quand la Prohibition entra en vigueur la fabrication du vin en souffrit beaucoup. Pendant cette période, mais sur une petite échelle, des plantes remplacèrent les vins employés en médecine et à l'église, comme aussi les Xérès salés utilisés pour des fins culinaires.

Un des traits les plus remarquables de l'industrie du vin dans le comté de Fresno est la rapidité avec laquelle les vineries se sont reconstituées après la prohibition : de vieilles caves renommées furent reconstituées, de nouvelles furent créées ; l'équipement vétuste fut remplacé par du matériel nouveau, d'un meilleur rendement. La capacité d'emmagasinage a été augmentée et aura un effet décisif sur le maintien de la meilleure qualité possible des vins doux.

En ce qui touche le crédit et le chiffre des ventes, la ville de Fresno tient une place enviable sur la carte des Etats-Unis et, de l'avis général, elle doit une large part de cette situation au raisin et à l'industrie du vin. Sur plus de 400 millions de dollars investis en Californie dans les industries du raisin et du vin et dans les industries annexes, le tiers est investi dans la vallée de San-Joaquin et sur ce tiers le comté de Fresno bénéficie de la plus grande partie.

Pour montrer encore mieux l'importance de Fresno dans le monde des affaires, il faut songer aux milliers de dollars que l'industrie des raisins et celle du vin versent aux chemins de fer, aux entreprises de transport, aux usines de ciment, de verre, de caoutchouc ; il faut aussi songer aux milliers de dollars qui sont payés chaque année sous forme de salaires aux travailleurs des vignobles et des vineries.

P. E.

ACTUALITÉS

Circulaire de l'Administration des Contributions Indirectes : Blocage et distillation obligatoire (*Suite et Fin*)
Michel Flanzy : Chronique d'œnologie méridionale : Au sujet de la qualité des vins du midi ; Dosage de l'alcool dans le cas des prestations
R. C. : Chronique viticole méridionale
J. C. : La récolte de 1938 dans le Nantais
IIIe Journée de la Défense sanitaire des Végétaux
Le Congrès International des raisins et du jus de raisins à Rabat

Circulaire de l'Administration des Contributions indirectes

Viticulture. — Blocage et distillation obligatoire
Campagne 1938-1939

Circulaire n° 2.533 (19 décembre 1938)

Transferts de blocage et d'échelonnement. — Des transferts de blocage et d'échelonnement peuvent être admis, dès maintenant, par imputation sur les crédits des comptes spéciaux de déblocage et d'échelonnement ouverts en exécution de la lettre autographiée n° 2.484 du 16 septembre dernier. Ils peuvent également être autorisés entre récoltants, pourvu que les vins de remplacement soient issus des cépages de Noah, d'Isabelle ou de Clinton. La priorité accordée aux vins provenant de cépages prohibés prendra fin le 15 janvier prochain; date à partir de laquelle on pourra admettre des transferts de blocage et d'échelonnement : 1° sur les crédits des comptes spéciaux ouverts en exécution de la lettre autographiée n° 2.496 du 7 octobre 1938 et constitués avec des vins impropres à la consommation de bouche (vins piqués, tournés, moisis, etc. ou ne possédant pas la richesse alcoolique minimum exigée dans la région) ; 2° entre récoltants, sous réserve que les vins de remplacement soient également impropres au marché de bouche.

Jusqu'à nouvel avis, les transferts de blocage et d'échelonnement ne pourront pas porter sur des vins loyaux et marchands (cf. Note autographiée n° 9.310 du 15 novembre dernier).

Pour tous détails concernant les transferts opérés par imputation sur les crédits de comptes spéciaux de déblocage et d'échelonnement ouverts dans les distilleries, on se référera à la L. A. n° 2.062 du 27 janvier 1936. Cette instruction a prévu la délivrance de duplicata des bulletins 6E annonçant des transferts. En raison d'incidents survenus dans le passé, les bulletins 6E et leur duplicata ne devront jamais être transmis ou délivrés avant livraison

effective des alcools de prestation à la Direction du Service des Alcools. On ne devra pas non plus, à moins d'avoir recouvré les bulletins 6E originels. autoriser des distillateurs à annuler ou modifier leurs certificats de transferts, Ces derniers demeurent valables, en effet, tant qu'ils n'ont pas été restitués, à l'amiable, par les viticulteurs, ou déclarés nuls par autorité de justice.

Bien entendu, l'utilisation des crédits des comptes spéciaux de déblocage ou d'échelonnement est subordonnée à la livraison à l'Etat, au titre de la distillation obligatoire, d'une quantité correspondante d'alcool. A intervalles rapprochés, le service recherchera si cette condition se trouve bien remplie. Il lui suffira, pour cela, d'appliquer, aux quantités de vin figurant aux crédits des comptes spéciaux, la moyenne de rendement obtenue dans les distilleries, depuis l'ouverture de la campagne. Si, par exemple, un compte de déblocage accusait 6.000 hectolitres de vin et si le degré moyen des vins mis en œuvre dans l'usine ressortait à 8°2, l'industriel devrait justifier avoir livré, à l'Etat, 492 hectolitres d'alcool de prestation pour disposer de la totalité de son crédit. S'il avait fourni seulement 410 hectolitres d'alcool, le service limiterait à 5.000 hectolitres de vins (410 × 100/8,2), l'établissement de bulletins 6E signalant des transferts.

Mais l'expression « alcools livrés au titre de la distillation obligatoire » ne doit pas être interprétée dans un sens absolu. Elle s'oppose à la délivrance de certificats de déblocage et d'échelonnement, à l'occasion de livraisons d'alcool au contingent, étant entendu qu'il s'agit d'une destination définitive. Elle n'interdit pas cette délivrance, quand la fourniture d'alcool au contingent doit servir de prélude à l'apurement d'une prestation obligatoire.

Des transferts de blocage pourront, enfin, être opérés chez des marchands en gros exportateurs. A cet égard, on se reportera aux instructions données par circulaire n° 573 (paragr. 50 à 52). Bien entendu, l'expédition des vins faisant l'objet des transferts de blocage est admise « hors tranche » en matière d'échelonnement.

Renseignements statistiques. — En raison des délais très courts prévus pour la livraison des alcools, l'Administration insiste pour que les décomptes de blocage et de prestations soient opérés et notifiés aux viticulteurs, dans le plus court délai possible.

Dès l'achèvement des opérations, il y aura lieu de faire parvenir à la Direction Générale les relevés prévus aux paragraphes 39 et 70 de la circ. n° 573.

Le relevé des prestations d'alcool pourra être envoyé en simple exemplaire. Il devra classer les prestataires en trois catégories :

a) Ceux dont la récolte de 1938 n'a pas accusé un rendement supérieur à 95 hectolitres de vin à l'hectare ;

b) Ceux dont le rendement a été compris entre 95 et 145 hectolitres ;

c) Ceux dont le rendement a dépassé 145 hectolitres.

Bien entendu, dans chaque catégorie, on distinguera les prestations d'alcool de vin et celles d'alcool vinique. Un tableau d'ensemble présentera, pour chaque catégorie, l'importance des quantités d'alcool de vin et d'alcool vinique exigibles dans le département.

On indiquera, pour mémoire, sur les relevés de blocage et de prestations d'alcool, l'importance des dispenses effectivement utilisées cette année.

Dans l'hypothèse où des prestataire demanderaient des attestations conformes au modèle donné page 23 de la note de service n° 631 du 23 décembre 1935, il conviendrait de compléter les attestations par l'une des trois mentions suivantes :

« Production ne dépassant pas 95 hectolitres à l'hectare » ;

« Production comprise entre 95 et 145 hectolitres à l'hectare » ;

« Production supérieure à 145 hectolitres à l'hectare ».

L'Administration précise, enfin, que les livraisons faites au contingent, en vue de leur transfert sur des prestations obligatoires, n'ont pas besoin d'être précédées d'offres spéciales, comme il est de règle pour le contingent.

J. Appert.

Chronique d'oenologie méridionale

Au sujet de la qualité des vins du Midi. — Dans une chronique remarquable, M. R. Chaminade, secrétaire général de la Confédération générale des Vignerons, précise avec juste raison, les causes qui rendent imparfaite l'enquête officielle faite sur les moûts de la récolte 1938.

Nous avions déjà signalé la fragilité des enseignements qu'on voudrait en retirer, puisque l'échantillonnage avait été généralement effectué sur des raisins encore verts. Nous avons même indiqué le vrai moyen d'arriver à une idée suffisamment exacte de la qualité probable de la récolte. Nous n'y ajouterons rien.

Mais cela nous est occasion de constater avec une réelle tristesse que trop souvent les vins de notre région méridionale sont chargés de toute sorte de péchés.

Évidemment, si ailleurs on chaptalise, si on alcalise par le carbonate de chaux, si ailleurs encore on facilite, dit-on, la fermentation alcoolique et si on la maintient à une température convenable en n'utilisant que des procédés louables, mais qui augmentent si singulièrement le volume de la récolte, nous n'avons qu'à proclamer que tout cela est conforme à la vraie politique de qualité et de la pureté, à l'intérêt du consommateur.

Tout à côté, on me souffle pourtant, que si de tels vins sont de tenue et d'apparence remarquables, c'est qu'ils reçoivent des injections répétées d'anhydride sulfureux. Si par malheur, leur homme de garde, sorte d'infirmier oublie son rôle, en quelques jours une certaine substance grimpe et précipite le vin dans l'océan des vins piqués. Louons donc cet antiseptique dont les bienfaits ne se comptent plus et qui nous laisse une sensation si particulière dans nos gorges.

Ici évidemment c'est encore une question de goût. Pour les uns c'est d'une suavité à faire tomber en pamoison, pour d'autres, je me range parmi ces mécréants, c'est tout simplement insupportable.

Tout le monde s'extasie sur certains crus. Quelques-uns sont mille fois dignes de cette vénération, mais d'autres... ! Que de surprises révèlerait un concours de dégustation avec une présentation rigoureusement anonyme ! Quand l'occasion nous en a été donnée, nous nous sommes amusés à mettre en parallèle des vins de crus réputés nobles à plus d'un titre, avec nos vins des Corbière et du Minervois, roturiers quelconques si l'on s'en tient au titre.

Ce jeu est plus intéressant qu'on ne peut le supposer et croyez bien qu'il passionnera tous ceux qui ont le souci de juger les choses en elles-mêmes et non d'après le décorum.

Tant de précautions doivent être prises pour déguster un si grand seigneur de la noblesse vinique ! Attention à la température qui doit être prise à 1° près ; attention au goût d'évent, aussi l'aération sera infime ; pour l'obtenir débouchez le précieux flacon et aussitôt posez tout simplement le bouchon sur le goulot. Humez ensuite ce bouquet extraordinaire, mais que les coupes se succèdent vite, car le lendemain, de ces merveilles il ne resterait plus rien ! Est-ce ça un vin complet qui ne peut à plein poumon aspirer ce bon air extérieur ?

Allons donc ! Si vous en doutez, goûtez avec moi cette bouteille si modeste, qui n'ose même pas donner son nom. Tiens mais c'est un cru... Audois tout simplement. Après un premier verre, oublions dans un coin cette bonne bouteille en la laissant remplie à moitié, mal bouchée, abandonnée aux effets désastreux du temps. Retrouvons-la quinze jours après, emplissons nos verres, buvons et goûtons. O surprise quel bouquet délicieux ; quelle douce saveur ; quelle plénitude de sensations ! Heureux, bienheureux effets du mariage de son esprit et de l'air qui l'environne. Synthèse merveilleuse qui montre bien que le vin digne de ce nom doit être non seulement chambré, mais aéré assez fortement. S'il ne supporte pas cette dernière action c'est qu'il a une constitution bien délicate lui donnant une fragilité extrême. De tels vins ne peuvent relever que de la clinique ou tout au plus être administrés à des enfants. Ils ne peuvent convenir aux hommes qui recherchent en lui joie et force. C'est cela que nous donnent les bonnes bouteilles de chez nous.

Il est d'ailleurs curieux de constater que l'appréciation des choses est encore entachée de vieux préjugés, alors que les hommes par exemple sont jugés non pas tant sur leur naissance, mais davantage sur leur valeur morale, leur fonction sociale. Pour les choses et pour les vins en particulier, on continue à nourrir des préventions, bien injustes parfois, contre tout ce qui n'est pas auréolé d'un nom fameux.

Il y a là une désharmonie qui doit chagriner tout homme épris de justice et de logique. Quel beau travail en perspective pour le Comité national des appellations d'origine, s'il voulait opérer le reclassement, non pas des vins d'un cru déterminé, mais de tous les vins quelle que soit leur origine.

Je crains en effet, qu'il ait été trompé sur la valeur de quelques crus, faisant preuve de faiblesse pour certains, de sévérité jusqu'à l'injustice pour d'autres. Et cela qu'il s'agisse de n'importe quelle variété de vin.

Ne mésestimez pas nos vins languedociens. Pour le passé, ils n'ont rien à envier aux plus nobles provinces. Pour le présent, ils ne demandent qu'à se

mesurer à tous les seigneurs choyés et si jalousement gardés. A quand le tournoi des vins de France ?

Dosage de l'alcool dans le cas des prestations. — Les viticulteurs ont tout intérêt à faire établir le titre alcoolique des vins par la méthode officielle de la distillation.

Non seulement, ils auront ainsi le titre exact de leur vin, mais ils éviteront toutes contestations.

Au contraire, toute transaction basée sur le degré Malligand, ou sur un degré similaire, risque, non seulement de les léser, mais aussi de leur créer des ennuis.

Pour le marc, il est évidemment trop tard, pour leur recommander de faire déterminer au préalable leur richesse alcoolique. Les viticulteurs qui se sont vus attribuer seulement un litre et demi d'alcool pour 100 kilogrammes de marc, n'auraient pas eu cette désagréable surprise.

Que cette malheureuse expérience, leur serve de leçon pour les prochaines prestations !

Michel FLANZY.

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 9 février.

Le printemps est-il en avance ? On pourrait le croire car nous jouissons, depuis plusieurs jours déjà d'une température idéale, chaude même dans la journée. Par contre, les nuits sont encore très froides et chaque matin nous apporte une forte gelée blanche, conséquence de la clarté d'une atmosphère sans nuages.

Le principal avantage de cette période de beau temps est de permettre aux terres de se ressuyer progressivement après les pluies abondantes qui ont marqué le mois de janvier. Le besoin s'en faisait sentir sérieusement dans diverses régions où hier encore, en bordure de ruisseaux ou d'étangs, nous avons pu voir des vignes inondées, dans lesquelles, il est évidemment impossible de pratiquer la moindre façon culturale.

On se réjouit également de cette période de gelées blanches, parce qu'on craignait que la persistance du temps doux et humide provoquât, avant longtemps, un départ prématuré de la végétation, avec tous les dangers qu'il aurait comporté. Il vaut mieux que les gelées se produisent avant qu'après le débourrement, bien que celles que nous constatons maintenant chaque matin ne soient malheureusement pas une assurance de sécurité pour le mois d'avril. A noter que les amandiers sont en pleine floraison et qu'on aurait probablement constaté un mouvement de sève dans la vigne si le froid n'était survenu.

En attendant de reprendre les labours quand l'état des terres le permettra partout, on continue de tailler la vigne et on en aura prochainement fini avec cette opération dont dépend, en grande partie, la future récolte.

Les espoirs de ceux qui attendaient une prochaine reprise des affaires ont été déçus. Ceux qui les avaient conçus étaient bien peu nombreux, car rien ne permettait d'envisager un changement de situation à brève échéance, et rien ne le permet encore aujourd'hui. On sait bien qu'une reprise se produira fatalement, nécessairement, mais nul n'en peut fixer la date avec certitude.

Il faut pour cela que des besoins certains se fassent sentir dans le commerce. Or celui-ci, ainsi que nous l'avons montré à diverses reprises, s'est couvert pour une partie de la campagne dans les mois de l'automne 1938. Ces provisions, il en a une partie dans ses chais, le reste à la propriété, un peu sur toutes les tranches. Il lui suffit donc, pour l'instant, d'entretenir un petit courant d'achats pour donner satisfaction, en puisant également dans ses stocks, à une demande dont il dénonce l'insuffisance avec amertume.

Et il est évident que ces besoins n'ont rien d'urgent en ce moment, si l'on en juge par le peu d'empressement mis à retirer les vins achetés au vignoble. Le retard dans les engagements pris est la règle générale. Le commerce régional en éprouve quelque humeur et cela se comprend, et la propriété quelque déception.

Évidemment, si une partie de la clientèle se déclare incapable de prendre livraison, au terme fixé, des vins déjà achètés, ce n'est pas pour en acheter d'autres, et nous touchons là, une des causes du calme persistant que nous subissons depuis la fin de décembre.

A vrai dire, ceux qui réfléchissent un peu s'attendaient bien à cette accalmie dans les affaires. Les débuts de la campagne avaient été trop beaux. Achats continus et progrès constants dans les cours. Si ce rythme s'était maintenu, la totalité de la récolte aurait été achetée, ou presque à la moitié de la campagne, et les prix auraient atteint des niveaux peut-être dangereux. De quelles ressources financières auraient dû aussi disposer le négoce, dont on sait par ailleurs les grosses difficultés dans tous les domaines ?

L'engourdissement actuel est donc la conséquence, la suite normale de l'activité du début et il s'explique d'autant mieux que cette activité n'a pas été particulière à notre région. Elle s'est exercée avec autant d'intensité, sinon plus, en Algérie, et les vins du Sud-Ouest et du Centre y ont également participé.

A propos de vins d'Algérie, on nous signale d'un des grands ports d'importation de l'Ouest que des maisons d'Algérie, qui avaient accepté, avant la récolte. des marchés importants en vins de 12°, se trouvent maintenant dans l'impossibilité de livrer. Les 12° ont été évidemment moins abondants en Algérie que l'an dernier, mais on a l'impression qu'ils ont dû retenir l'attention de quelques acheteurs prévoyants qui ne les cèdent maintenant qu'au compte-gouttes et à des conditions intéressantes pour eux. Le commerce de ces régions de l'Ouest et celui de Paris, aurait donc tendance à se retourner maintenant vers le Midi, où il trouvera évidemment peu de 12°, mais assez de bons 10° pour le satisfaire.

De son côté, une partie du commerce algérien, gêné dans ses opérations, verrait sans ennui l'ouverture d'une troisième tranche. On en a déjà parlé, mais nous estimons que ce n'est pas une mesure à envisager pour le moment. On pense, en effet, que la libération de la seconde tranche a été quelque peu préma-

turée et qu'on aurait très bien pu attendre encore, sans inconvénient grave pour le marché.

Or l'activité commerciale n'a pas été tellement vive, en janvier, pour absorber les nouvelles disponibilités jetées sur le marché. Nous pourrons donc reparler plus opportunément de cette éventualité quand les affaires auront repris une meilleure allure et que des achats plus suivis auront dégagé le marché.

Ce n'est pas, en effet, ce qui a pu se traiter au cours de ces derniers jours qui a pu l'alléger beaucoup. Les renseignements que nous recevons de toutes nos régions méridionales concordent, en effet, pour représenter le calme comme persistant. A peine, pourrait-on, à certains indices, deviner un peu plus d'animation sur quelques points, mais bien insuffisamment pour que la situation générale s'en ressente.

On s'accorde à reconnaître, cependant, que cette animation pourrait être meilleure si la propriété montrait moins d'intransigeance et on nous signale de divers côtés des offres assez rondes faites un peu au-dessous des cours, offres qui se sont heurtées, pour la plupart, à des refus catégoriques.

La confiance de la propriété est entière, si l'on met à part quelques exceptions ou défaillances. Elle s'explique parce qu'elle se rend compte, un peu confusément, que les excédents disparaissent rapidement. Et on peut en avoir la certitude par le simple examen de la statistique de la production et du mouvement des alcools. A fin décembre, en effet, il avait été distillé, en France et en Algérie, 153.000 hectolitres d'alcool au titre des prestations, ce qui correspond à 1.800.000 ou 2 millions d'hectolitres de vin, sur les 6.500.000 qui doivent être distillés. Depuis, l'activité des chaudières s'est amplifiée, car les vignerons éprouvent une hâte bien compréhensible à livrer leurs alcools avant le premier avril, date limite, après laquelle les prix forts de 987 francs et de 800 francs, ne seront plus en vigueur.

Pour en revenir au marché des vins, disons que la tendance en a été satisfaisante, eu égard à l'indigence des transactions.

Les petits vins sont, en effet, les seuls, ou à peu près, à donner des signes de faiblesse, et encore, lorsqu'ils ont une robe convenable, ils retiennent l'intérêt de l'acheteur. Il s'en est encore traité jusqu'à 125 francs l'hecto et même plus dans le Gard, ailleurs de 112 à 122 francs. Dans cette catégorie, la marchandise secondaire est délaissée et la distillerie elle-même restreint ses ordres pour les vins au-dessous du degré minimum.

Les vins de 8°5 affichent des prix divers suivant les régions, 130 francs à Béziers, 125 à 128 francs à Carcassonne, 131 francs à Nîmes, 125 francs à Narbonne, 127 francs à Perpignan.

Les 9° affirment déjà plus de faveur auprès de l'acheteur. On en a traité depuis 135 jusqu'à 145 francs, suivant qualités et surtout situation de la cave. Les 9°5 sont également bien tenus entre 145 et 152 francs.

Enfin les 10°, qui n'ont pas cédé grand'chose depuis cinq semaines, s'établissent autour de 165 francs.

Très peu de transactions au-dessus de 10°. Des 10°5 ont été vendus à 172 fr., à Fitou, dans les Hautes-Corbières, des 11° valent 17 fr. 50 le degré et des 12°, 18 francs.

On a remarqué un peu plus d'animation sur les vins blancs de l'Hérault, malheureusement assez délaissés ces temps derniers. Dans la région de Marseillan, des 9°7 ont été traités à 160 francs l'hecto, des 10° à 170 francs et des 11°3 à 195 francs.

Quelques affaires en vins rosés dits « de café » se sont conclues dans le Gard, sur la base de 17 francs le degré pour des 9°.

R. C.

La récolte 1938 dans le Nantais

La récolte vinicole de 1938 se classera parmi les années favorables ; elle viendra rétablir une situation économique fortement compromise par les mauvaises années 1935, 1936 et 1937 qui avaient vidé la bourse des vignerons.

Malheureusement, les froids de décembre ont fait bien du mal aux cultures. Il y a même du blé détruit, ce qui ne se produit que très exceptionnellement dans la région nantaise.

J. C.

IIIe Journée de la Défense sanitaire des Végétaux

Cette Journée fait suite au Congrès de la Défense sanitaire des Végétaux de 1934, à la première Journée de la Défense sanitaire des Végétaux du 19 mars 1937 et à la deuxième Journée de la Défense sanitaire des Végétaux du 21 février 1938. Elle est organisée à l'occasion du Salon de la Machine agricole en vue de concorder avec la VIe Exposition des Produits et des Appareils utilisés pour la lutte contre les ennemis des cultures. Elle a pour objet de mettre au point un certain nombre de questions d'actualité en matière de Défense sanitaire des Végétaux.

L'adhésion à la Journée (12 francs) donnera droit :

1° A une carte d'entrée gratuite au Salon de la Machine agricole pour la journée du 20 février 1939.

2° A la réduction du tarif de transport.

3° aux comptes rendus des travaux.

N. B. — *Les membres de la Ligue Nationale de lutte contre les ennemis des cultures auront accès gratuit à la Journée et bénéficieront des mêmes avantages que les cotisants.*

Programme

9 h. 30 : *La technique actuelle des moyens de défense contre :*

a) Les mauvaises herbes, par M. François, directeur de la Station centrale d'amélioration des plantes de grande culture de Versailles.

b) Les gelées printanières, par M. Geslin, directeur de la Station de physique et de climatologie agricoles de Versailles.

c) Les ennemis de la conservation des grains

1° Rongeurs, par M. Regnier, directeur de la Station de zoologie agricole du Nord-Ouest.

2° Insectes et acariens, par M. Vayssière, directeur du laboratoire d'Entomologie appliquée.

14 h. 30 : *Pulvérisation et pulvérisateurs*, par M. Philipponat, président de la Fédération départementale des Syndicats de défense des cultures de la Marne.

L'amélioration de la qualité des fruits par l'organisation professionnelle, notamment en matière de lutte contre les parasites. Exemple d'une coopérative fruitière en bon état de fonctionnement, par M. Chaserant, directeur de la Coopérative agricole départementale de la Sarthe.

De quelques réformes ou améliorations à envisager dans l'organisation administrative, professionnelle et interprofessionnelle de la défense sanitaire des végétaux, par un délégué de la Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures.

Le Congrès de la fleur et du fruit et les floralies de Nice

Le 5 avril prochain, les merveilleuses Floralies de Nice, organisées par la Société Centrale d'Agriculture des Alpes Maritimes, s'ouvriront sur l'esplanade du Paillon, derrière le Casino Municipal, dans un luxueux hall couvert de plus de cinq mille mètres carrés.

La grande manifestation florale de 1939 prouvera, une fois de plus, que Nice est la ville des fleurs et que la Côte d'Azur, à l'idéal climat et au ciel toujours bleu, est la grande productrice de ces belles ambassadrices.

Le 6 avril s'ouvrira, en même temps, le *Congrès de la Fleur et du Fruit*, qui sera présidé par M. le Dr. Marcel Astier, Sénateur de l'Ardèche, Président de la Fédération Nationale des Syndicats et Coopératives de Fruits, primeurs et fleurs.

Des rapports extrêmement intéressants pour les horticulteurs et les arboriculteurs y seront présentés par d'éminents spécialistes.

Le Congrès international des raisins et du jus de raisins de Rabat

C'est mi-mars qu'aura lieu le Congrès international de Rabat. Les dernières dispositions pour les réceptions ont été prises au cours d'une réunion qui a été tenue à Rabat. Les pays viticoles seront représentés. Le corps médical sera également présent. Le Prof. Chevalier de la Faculté de Paris ; le Prof. Leclerc, président de l'Association des médecins légistes de France de la Faculté de Lille ; le Prof. Boulet, de la Faculté de Montpellier ; le Prof. Corcy, de la Faculté de Marseille se sont chargés d'importants rapports. A côté des délégués du Gouvernement, de nombreux délégués représenteront les associations viticoles et commerciales. Les vignerons isolés peuvent aussi s'inscrire.

Pour les renseignements, s'adresser à l'Office international du Vin, 1 place du Palais-Bourbon, Paris.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. 2es crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 750 à 900 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 900 à 1.000 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.200 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 280 à 380 fr. Vins blancs de Blois, 270 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 600 à 750 fr. ; Gros plant, 300 à 400 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 10° à 10°5 : 17 fr. 25 à 17 fr. 75 ; Rosés, 17 fr. 25 à 17 fr. 75.

MIDI. — *Nîmes (13 Février 1939).* — *Cote officielle*, logés rouges, 8°5 à 9°, 14 fr. 75 à 15 fr. 25, 9°5 à 10°, 15 fr. 75 à 16 fr. 50 ; Vins de café, 10° à 12°, 17 à 19 fr. ; Blancs, 9°5 à 12°, 16 fr. à 17 fr. 50 ; Costières, 15 fr. 75 à 17 fr.

Montpellier (14 Février). — Vins rouges 1938 8°5 à 10°, 14 fr. 75 à 16 fr. 75, moyenne 9°, 15 fr. 75 ; Café, fr. à » fr. ».

Béziers (18 Février). — Rouges, 1938, 8°5 à 10°, 15 fr. » à 16 fr. 50 ; moyenne 9°, 15 fr. 75 ; Rosés, 9° à 10°, fr. à fr. » ; Blancs, 9° à 10° fr. à fr.

Minervois (12 Février). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 15 fr. 25 à 16 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (10 Février). — Rouges de 8° à 10°, 14 fr. 50 à 16 fr.

Carcassonne (11 Février). — Vins rouges 1938, 8°, 112 à 118 fr., 8°5, 120 128 fr., 9°, 135 à 142 fr., 10°, 160 à 170 fr.

Narbonne (19 Février). — Vins rouges 1938, 8°5 à 11°, 14 fr. 75 à 16 fr. 50.

Sète (8 Février). — Rouges de 10° à 11°, 15 fr. à 16 fr. 25 ; Rosés, 16 fr. » à 16 fr. 50 ; Blancs, 16 fr. 65 à 17 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 96 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 114 fr. » à 118 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 106 fr. » à 110 fr. ». — Sons, 73 à 76 fr. — Recoupettes, 64 à 66 fr.

Pommes de terre. — Sterling, 75 à 85 fr. ; Hollande commune, 110 à 140 fr. ; Saucisse rouge, 110 à 120 fr. ; Nouvelle d'Algérie, 250 à 400 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 210 à 250 fr. ; paille d'avoine, de 225 à 265 fr. ; paille de seigle, 215 à 255 fr. ; luzerne, 385 à 465 fr. ; foin, 405 à 485 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 132 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 94 à 98 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 326 fr. 50 à 327 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 17 fr. 50. — **Veau**, 8 fr. 50 à 17 fr. » — **Mouton**, 6 fr. à 29 fr. — **Demi-Porc**, 13 fr. 50 à 14 fr. 80. — **Longe**, 16 fr. » à 21 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 123 fr. à 130 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 115 à 116 fr. les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 124 fr. » à 130 fr. » ; Phosphate d'ammoniaque, 300 fr. les 100 kgs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 129 fr. 50 à 132 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 165 à 166 fr. ; trituré, 142 à 143 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux** 312 fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 65 fr. 65 (**départ usine**) les 100 kgs — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. — Pommes de choix, 400 à 1200 fr. — Poires de choix, 800 à 1300 fr., communes, 100 à 220 fr. — Bananes, 300 à 350 fr. — Mandarines, 450 à 720 fr. — Clémentines, 700 à 1200 fr. — Oranges, 400 à 700 fr. — Noix sèches, 450 à 800 fr. — Noisettes, 1100 à 1250 fr. — Châtaignes, 50 à 140 fr. ; Marrons, 250 à 550 fr. — Dattes, 500 à 800 fr.

Choux de Bruxelles, 300 à 475 fr. ; Choux verts, 150 à 250 fr. ; Choux-fleurs, 250 à 800 fr. — Artichauts, 150 à 75 fr. — Oseille, 1300 à 1600 fr. — Epinards, 130 à 280 fr. — Tomates, 350 à 850 fr. — Oignons, 160 à 250 fr. — Poireaux, 450 à 800 fr. les 100 bottes. — Laitues, 200 à 600 fr. — Haricots verts, 1000 à 1.800 fr. — Carottes, 150 à 300 fr. — Navets, 120 à 275 fr. — Aubergines, 700 à 900 fr. — Endives, 500 à 550 fr. — Crosnes, 600 à 750 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassis, Alençon (Orne), France

LA

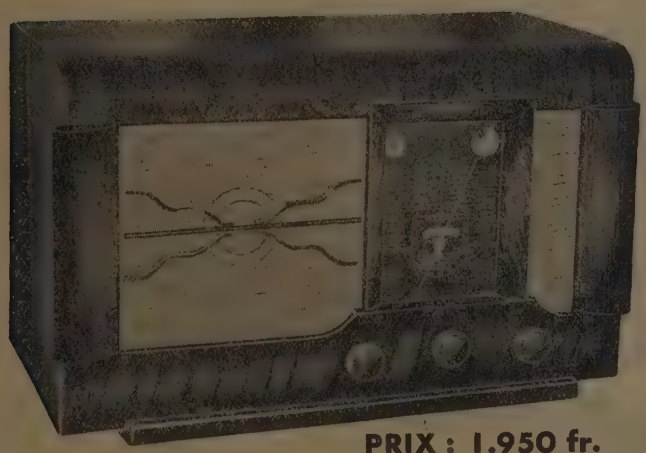
REVUE DE VITICULTURE

RECOMMANDE A SES LECTEURS LES ÉTABLISSEMENTS

NORSON

91, Rue de Lourmel, PARIS-15e

QUI FABRIQUENT ET LIVRENT DANS LA FRANCE ET SES COLONIES LEURS POSTES RÉCEPTEURS APPRÉCIÉS DES CONNAISSEURS



PRIX : 1.950 fr.

- Récepteur 6 lampes de la nouvelle série octale muni de tous les perfectionnements modernes.
- Trois gammes d'ondes de 19 à 2.000 mètres.
- Sensibilité maximum, stabilité parfaite, grâce au nouveau montage des circuits de hautes et moyenne fréquence à fer.
- Ébénisterie de grand luxe en noyer verni, rehaussée par un décor métallique moderne d'un goût très sobre.
- Dimensions : Haut. 30 cm., Largeur 50 cm., Prof. 26 cm., Poids 11 kg. emb. province.
- Très faible consommation de courant.
- Fonctionne sur tous les courants alternatifs : 110, 130, 220, 240 volts 50 périodes.

VOICI UN DE LEURS MODÈLES DE GRANDE CLASSE
GAMME DE FABRICATION DE 5 A 8 LAMPES

CONDITIONS DE VENTE SPÉCIALES RESERVÉES A NOS LECTEURS

ÉCRIRE A LA *Revue de Viticulture* SERVICE **PUBLICITÉ**

15, Bd de la Madeleine. - PARIS-1er
Téléph. Opéra : 73.84

Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à **MARSEILLE**

(R. C. 14.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne. Sète, Bordeaux, Alger, Beni-Mered, Arzew

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, " R. I. S. "

Catalogues, Prospectus, Notices, Echantillons gratis sur demande

ENGRAIS NATUREL

LE NITRATE DE SOUDE DU CHILI

apporte avec son azote nitrique
de nombreux éléments vitaux rares (bore, iode, manganèse, etc...) nécessaires à la bonne santé des plantes

Services Agronomiques du

NITRATE DU CHILI

11 bis, avenue Victor-Hugo — PARIS-XVIe

GASC-PÉZENAS (Hérault)

Téléphone 58

BOUTURES - RACINÉS
-GREFFÉS - TOUTES LES VIGNES

Viticulteurs

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'**AZOTE ORGANIQUE**, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du Tourteau est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exiger :

Le Tourteau d'Arachides Déshuilé
" Progrès n° 31 "

Produit extra sec, garanti 8 °/₀ d'Azote organique minimum, des Étab. ROCCA, TASSY & DE ROUX, 9, rue Roux-de-Brignolles, MARSEILLE

Représentants demandés

Pour traitements d'hiver

des vignes et arbres fruitiers, il faut employer le

Permanganate de Potasse Agricole

(40,1 % d'oxygène et 34,5 % de manganèse, combinés)

avec son adhésif spécial l'ADHÉRONE qui évite l'emploi de la chaux
destruction radicale des vieilles écorces, mousses, etc...
jamais de brûlures,
emploi simple et facile, dépense insignifiante,
action favorable sur la végétation

Conseils et Renseignements sur demande

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC

Société anonyme au capital de 200.000.000 fr.

21, rue Jean-Goujon. — PARIS (8e)

R. C. Ssine 104,380

POUR LA RECONSTITUTION DE VOS VIGNOBLES

Adressez-vous en toute confiance aux :

PÉPINIÈRES CL. LETOURNEAU

A BURGY (S.-et-L.) — Téléphone n° 1

Etablissement de Viticulture et Champs d'expérience fondés en 1901

Vous y trouverez aux meilleurs prix et conditions : PLANTS GREFFÉS de table et de cuve des principales variétés. — Cépages français Hybrides autorisés, des meilleurs nos, en racinés et greffés. — BOUTURES GREFFABLES de production directe à la Propriété. — Racinés porte-greffes.

Prix-courant et renseignements franco. — Analyse gratuite de tous les terrains
Authenticité garantie sur facture.
Nombreuses références dans toutes les régions viticoles.

MÉTABISULFITE
de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE
GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE **LA GRAPPE** DÉPOSÉE
en fûts 100 - 50 - 25 kilos Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Établis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :
R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

Tourteaux avariés

franco propriété camion

Société des Sous-Produits

19, Chemin de Sainte-Marthe,
MARSEILLE

Détruisez les courtilières
avec le fluosilicate
de baryum
Détruisez les
cochylis, eudémis, etc...
avec les poudrages
au fluosilicate de baryum
Fabriqué par :
Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek
Seul Représentant pour la France, les Colonies et Protectorats
PRODUITS CHIMIQUES :
Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (X^e^)

SUPERPHOSPHATE
DE CHAUX
ENGRAIS DE BASE
POUR FUMURES ÉQUILIBRÉES

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

10 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus. sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

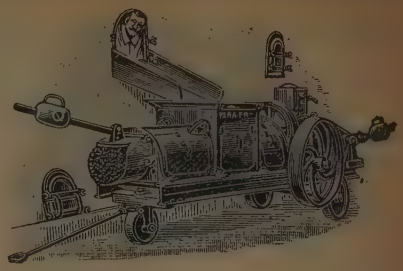
Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

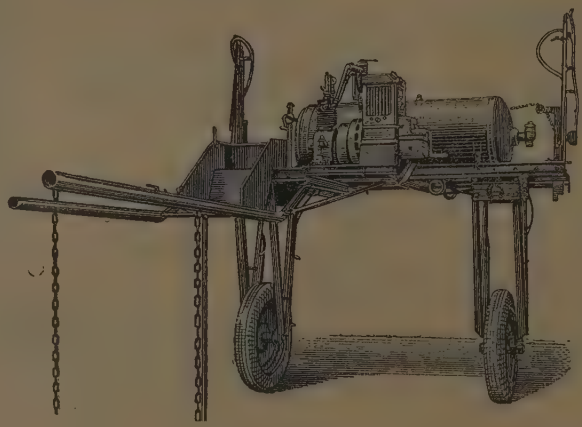
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

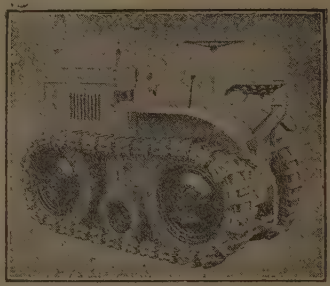
NOIRS : 5.455, 7.053, 8.357, 8.365, 8.745, 10,096
10.173, 10.878, 11.803, 13.666, 13.694, 14.189, ETC...
BLANCS : 4.986, 5.409, 10.868, 11.342, 12.583,
13.770, 5.276, ETC...
H. GUGLIERMINA, Propriétaire à CHERVINGES-GLEIZE (Rhône) - Authenticité garantie
Tarif sur demande

CUVES VERRÉES à VIN
BORSARI & Cie PARIS
Sté à responsabilité limitée au capital de 600.000 fr.
8, boulevard Saint-Martin, 8
R. C. Seine 610-70

VÉRALINE
MAAG-PROGIL
à bases d'Huiles d'Anthracène sélectionnées
Pour traitements d'hiver
Société PROGIL
10, Quai de Serin. — LYON

Culture et Sélection d'HYBRIDES Producteurs Directs
Notices et Prix Courants sur demande
LA VIGNE A GRAND RENDEMENT
3e Edition
TOME I. Culture, Taille, etc. Description des Hybrides. 15 gravures, 16 planches.
TOME II. Dégénérescence. Court-noué infectieux. Génétique. Hybrides nouveaux 28 pl.
Chaque Volume : 22 francs franco contre chèque ou mandat.
LES VÉRITÉS ET LES ILLUSIONS DE LA RADIESTHÉSIE : 21 fr.
C. C. RAVAT François 377-47 Lyon
J.-F. RAVAT, Ing. et J. TISSIER, I. A. B. à Marcigny (S.-&-L.)

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay
permettent une répartition uniforme du cuivre



Tracteurs agricoles à chenilles-chaîne
sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines :
Plaine St-Pierre
BÉZIERS (Hérault)
Téléph. : 8-66 et 22-50

Bureaux :
Rue de Miromesnil, 90
PARIS (8e)
Téléph. Laborde 13-30

les engrais

AZOTÉS

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des RÉCOLTES

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
16, rue de la Baume, Paris-8e

VIGNES AMÉRICAINES

Plants-Greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions
Hybrides Producteurs directs, greffés, racinés et bouturés.
Racinés Porte-greffes. — Boutures Greffables et pour Pépinières
Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A., 34 EM, 161 - 49, 31 R., etc...

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Souscriptions aux Plants-Greffés avec greffons fournis par l'acheteur

Prix et renseignements par lettre sur demande.

PÉPINIÈRES BOUILLARD à GRILLON
(Vaucluse)

ÉTRENNES UTILES

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux

Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE

Le plus complet sur la vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES (in-folio : format 35×25)

3.200 pages de texte
500 planches en couleurs
70 planches en phototypie
840 gravures en noir

Prix de faveur :

Les 7 volumes en fascicules . . . . . 1.000 fr.
Reliure facultative avec planches montées sur onglets, supplément de. . . . . 350 fr.

Livraison gare Villefranche, paiement comptant
Remise de 20 %

Tous les cépages du monde sont décrits par les spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

S'adresser à LA REVUE DE VITICULTURE

35, Boulevard Saint-Michel. — PARIS (Ve)

SOCIÉTÉ CONTINENTALE DES RAFFINERIES DE SOUFRE

50, rue Breteuil, MARSEILLE

Adresse Télégraphique : URSFRA — Téléphone DRAGON 89-10, 89-11

R. C. Marseille n° 30.275

SOUFRES SUBLIMÉS PURS

(Garantis conformes aux exigences de la Loi)

SOUFRES TRITURÉS, VENTILÉS et CUPRIQUES

LES PLUS LÉGERS, LES PLUS ÉCONOMIQUES

FABRICATION LA PLUS PERFECTIONNÉE

Usines à MARSEILLE, SÈTE et LA NOUVELLE

Marques : ESMIEU, "CROIX de MALTE", PHÉNIX et FABRE-FOURCADE

Les plus importantes cultures de plants de fraisiers de la Vallée de la Loire aux Pépinières réputées

CHARLES CAILLÉ AINÉ

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général-Buat, à Nantes

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisant de Mai à Octobre

Pommiers à cidre et à couteaux - Poiriers formés en plein rapport - Conifères - Arbustes à fleurs les plus rares - Peupliers - Rosiers - Cactées - Bambou - Arbuste incomparable, très riche collection unique en France - Somptueuse collection de Dahlias et Cannas Français, Hollandais, Américains

Également 100 COLIS-POSTAUX-RÉCLAME différents, franco port et d'emballage

Catalogue et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 % accordée aux lecteurs de la *Revue de Viticulture*

TÉLÉPHONE : 121-59

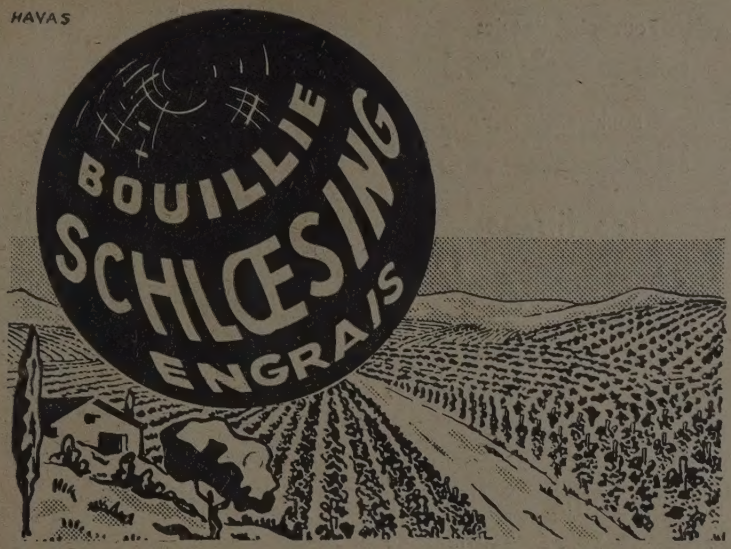
FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

HAVAS



PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE, COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE souveraine contre la CARIE des Céréales

GLORIA SCHLŒSING } Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES, SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :

Massacrol, Parasitox, Fourmicide, Courtiliol, Cafardol, etc..

USINES Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS • MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE • SEPTEMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

Pour obtenir des

BONS VINS

Pour améliorer

leur qualité

les filtres

" SEITZ "

à amiante

vous rendront de grands services

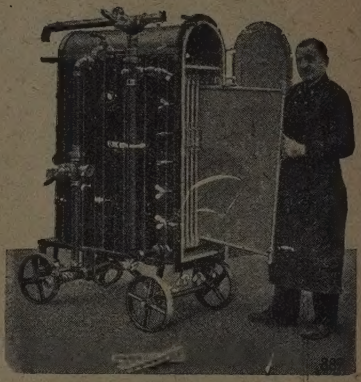
Les filtres

" SEITZ-HERCULE "

fonctionnent par colmatage de la poudre filtrante " **Seitz** "

leur manutention est particulièrement simple, propre et économique

le vin filtré devient très brillant et se présente très avantageusement



Filtre " Seitz-Hercule "

Le nouveau filtre

" SEITZ-ZENITH "

fonctionne à l'aide de plaques à base d'amiante, toutes prêtes à l'emploi.

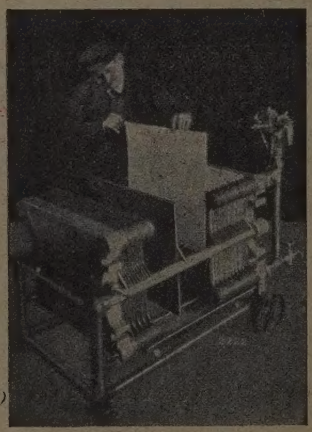
1° Pour la filtration - clarification

Les plaques sont livrées en différents degrés de porosité.

:: :: 2, 3, 5, 7. :: ::

2° Pour la stérilisation intégrale

Ce procédé est le plus rationnel et donne de suite un vin marchand



Filtre " Seitz-Zénith "

PRIÈRE D'ADRESSER TOUTES DEMANDES AUX :

Etablissements "SEITZ" 5, rue Abel, PARIS-12e

Téléphone : DIDerot 08-03

IMPRIMÉ PAR L'IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE POULET-MALASSIS, ALENÇON (Orne) - France